



Situation pro n°D-5:

Sylvie prépare **une purée de légumes mixée à base de pommes de terre, brocolis et épinards** pour 2 enfants de 10 mois.

Objectifs :

Pré requis :

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité.
- Gérer les postes de travail et le matériel
- Réaliser une présentation
- Utiliser des plaques à gaz et le four

A acquérir :

- Réaliser une purée de légumes mixée.
- Utiliser un mode d'emploi.

Ingrédients	Quantités	Matériel	Phases de préparation
<u>Purée de légumes mixée</u> -Pommes de terre -épinard -brocolis	0,080 Kg 0,060 Kg 0,100 Kg	Casseroles Assiettes Blender Bols Saladier Planche à découper Couteau Econome Passoire Ecumoire Louche Couvercle Maryse	T/L/P. Préparer le matériel et les denrées. Préparer les légumes. Les mettre à chauffer dans l'autocuiseur avec de l'eau. Ouvrir l'autocuiseur avec précaution lorsque toute la vapeur sera évacuée. Ensuite, mixer les légumes avec un peu d'eau de cuisson dans un blender en suivant le mode d'emploi. Dresser le plat pour des enfants. Remettre en état le matériel et le poste de travail.



Nom :

Prénom :

Date :

Contrôle de qualité

Critères de qualité	Ecart entre ce qui est présenté et ce qui est attendu	Causes possibles et solution correctives
<u>Purée mixée :</u> Sans morceaux Semi-liquide Sans sel	Présence de morceaux Trop épaisse Présence de sel	Remixer les légumes Rajouter du jus de cuisson Surtout ne pas mettre de sel pour préserver les reins des enfants !!!

Vos impressions sur le goût :

Texture : semi-liquide

Goût : gout des légumes, sans sel

Odeur : odeurs des différents légumes utilisés (on sentait surtout l'épinard)

Nom :

Prénom :

Date :